Scholtès

FR **Français**

Mode d'emploi
CUISINIÈRE

Sommaire

Mode d'emploi,1
Avertissements,2
Assistance,4
Description de l'appareil,5
Installation,6
Mise en marche et utilisation,8
Programmateur électronique,9
Précautions et conseils,12
Nettoyage et entretien,13

GB **English**

Operating Instructions
COOKER

Contents

Operating Instructions,1
Warnings,3
Assistance,4
Description of the appliance,5
Installation,15
Start-up and use,17
Timer (Electric oven),18
Precautions and tips,21
Maintenance and care,22

FR

Avertissements

ATTENTION : Cet appareil ainsi que ses parties accessibles deviennent très chauds pendant leur fonctionnement. Il faut faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants. Ne pas faire approcher les enfants de moins de 8 ans à moins qu'ils ne soient sous surveillance constante. Le présent appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou n'ayant pas l'expérience ou les connaissances indispensables, à condition qu'ils soient sous bonne surveillance ou qu'ils aient reçu les instructions nécessaires pour une utilisation de l'appareil en toute sécurité et à condition qu'ils se rendent compte des dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectuées par des enfants non surveillés.

ATTENTION : laisser un récipient de cuisson contenant de l'huile ou de la graisse sur le foyer est dangereux et risque d'entraîner un incendie.
Il ne faut JAMAIS essayer d'éteindre une flamme ou un incendie avec de l'eau ! Il faut éteindre l'appareil et couvrir la flamme avec un couvercle, par exemple, ou avec une couverture anti-feu.

ATTENTION : risque d'incendie : ne pas laisser d'objets sur les surfaces de cuisson.

ATTENTION : si la surface vitrocéramique est fêlée, éteindre l'appareil afin d'éviter tout risque d'électrocution.

Ne pas utiliser de produits abrasifs ni de spatules métalliques coupantes pour nettoyer la porte du four en verre, sous peine d'érafler la surface et de briser le verre.

Les surfaces intérieures du tiroir (s'il y en a un) peuvent devenir chaudes.

Ne jamais nettoyer l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

Essuyer tout liquide pouvant se trouver sur le couvercle avant de l'ouvrir. Ne pas abaisser le couvercle en verre (s'il y en a un) tant que les brûleurs gaz ou la plaque électrique sont chauds.

ATTENTION : s'assurer que l'appareil est éteint avant de procéder au remplacement de l'ampoule, afin d'éviter tout risque d'électrocution.

! Lors de l'introduction de la grille, s'assurer que l'arrêt est bien tourné vers le haut et se trouve dans la partie arrière de l'enceinte.

GB

Warnings

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

WARNING: If the surface in glass-ceramic is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

The internal surfaces of the compartment (where present) may become hot.

Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

“Remove any liquid from the lid before opening it.
Do not close the glass cover (if present) when the gas burners or electric hotplates are still hot.”

WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

! When you place the rack inside, make sure that the stop is directed upwards and in the back of the cavity.

FR

Assistance

! Ne jamais faire appel à des techniciens non agréés.

Lui indiquer :

- le type d'anomalie;
- le modèle de l'appareil (Mod.)
- son numéro de série (S/N)

Ces informations figurent sur la plaque signalétique apposée sur l'appareil

GB

Assistance

! Never use the services of an unauthorised technician.

Please have the following information to hand:

- The type of problem encountered.
- The appliance model (Mod.).
- The serial number (S/N).

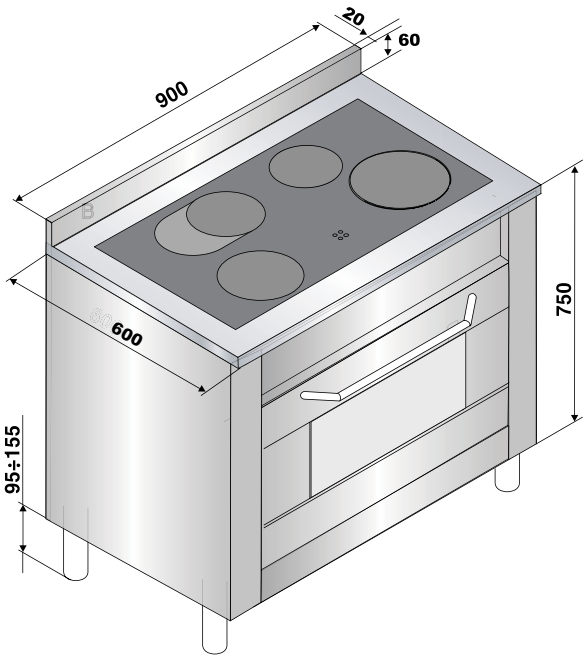
The latter two pieces of information can be found on the data plate located on the appliance.

FR

Description de l'appareil

Vue d'ensemble

1 Elément radiant
2 Elément radiant
3 Elément radiant/halogène
4 Voyants de chaleur résiduelle
5 Voyant de mise sous tension du four électrique
6 Sélecteur de fonctions
7 Thermostat
8 Minuteur électronique
9 Commandes sélection foyers

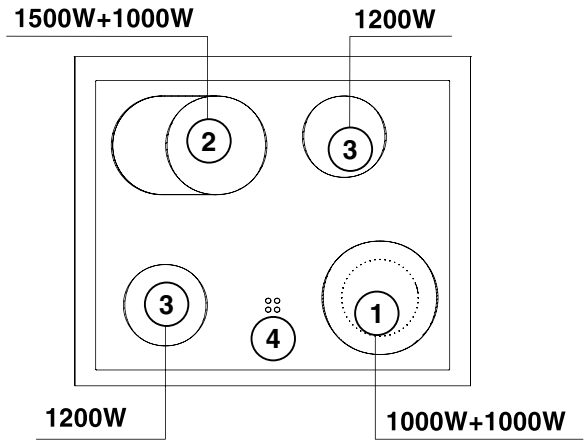


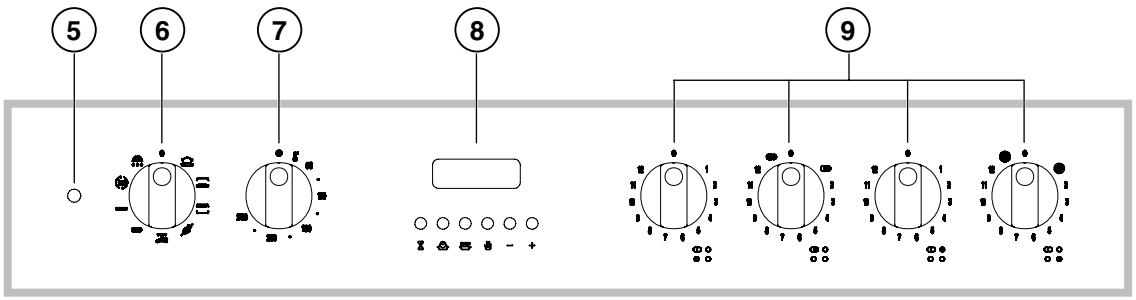
GB

Description of the appliance

Overall view

1 Heating element
2 Heating element
3 Radiant/halogen heating element
4 Residual heat indicator lights
5 Electric oven operation indicator light
6 Function selector
7 Thermostat
8 Electronic timer
9 Hotplate selection controls





FR

Installation

! Conserver ce mode d'emploi pour pouvoir le consulter à tout moment. En cas de vente, de cession ou de déménagement, veiller à ce qu'il suive l'appareil.

! Lire attentivement les instructions : elles contiennent des conseils importants sur l'installation, l'utilisation et la sécurité de l'appareil

! L'installation de l'appareil doit être effectuée par un professionnel du secteur conformément aux instructions du fabricant.

! Important : avant d'effectuer toute opération de réglage, entretien, etc., assurez-vous que l'appareil soit déconnecté électriquement. Si l'appareil doit obligatoirement rester sous tension, attention à bien prendre toutes les précaution nécessaires.

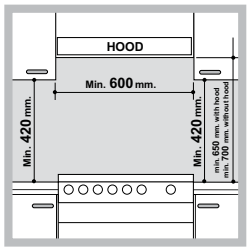
Positionnement et nivellement

! L'appareil peut être installé à côté de meubles dont la hauteur ne dépasse pas celle du plan de cuisson.

! S'assurer que le mur en contact avec la paroi arrière de l'appareil est réalisé en matériel ignifuge résistant à la chaleur (T 90°C).

Pour une installation correcte :

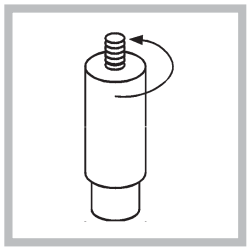
- installer cet appareil dans une cuisine, une salle à manger ou un studio (jamais dans une salle de bains) ;
- si le plan de cuisson de la cuisinière dépasse le plan de travail des meubles, il faut que ces derniers soient placés à au moins 500 mm de l'appareil.



- si la cuisinière est installée sous un élément suspendu, il faut que ce dernier soit placé à au moins 420 mm de distance du plan.
  Il faut prévoir une distance de 700 mm si les éléments suspendus sont inflammables (voir figure);
- ne pas placer de rideaux derrière ou sur les côtés de la cuisinière à moins de 200 mm de distance.

- pour l'installation de hottes, se conformer aux instructions de leur notice d'emploi.

Nivellement

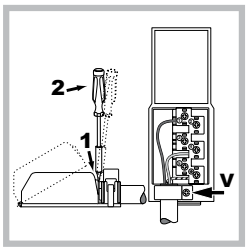


Pour mettre l'appareil bien à plat, visser les pieds de réglage fournis aux emplacements prévus aux coins à la base de la cuisinière (voir figure).

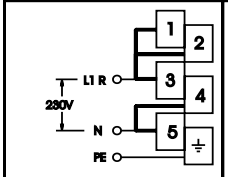
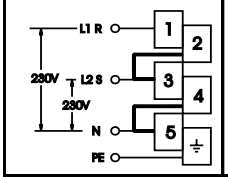
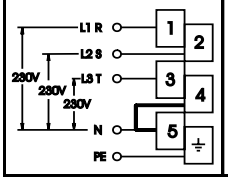
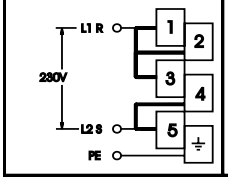
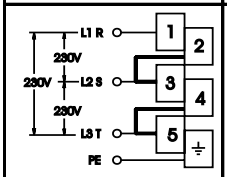
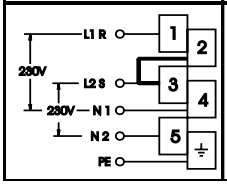
Raccordement électrique

L'APPAREIL DOIT OBLIGATOIREMENT ETRE RELIE A LA TERRE.
La table de cuisson est prévue pour fonctionner en courant alternatif à la tension et fréquence d'alimentation indiquées sur la plaquette signalétique (apposée sous la table ou à la dernière page de la notice). Assurez-vous que la tension d'alimentation du réseau correspond bien à la tension indiquée sur la plaquette signalétique. L'appareil n'est pas pourvu de câble d'alimentation électrique car ce dernier doit être dimensionné en fonction du type de raccordement électrique utilisé (voir schéma de connexion sous indiqué). Utilisez un câble en caoutchouc type H05RR-F. Ouvrez le bornier en suivant les illustrations de la figure ci-contre :

Pour monter le câble d'alimentation, procédez comme suit :



- dévissez la vis du serre-câble "**V**" de même que les vis des contacts.
- fixez les fils sous les têtes de vis selon le schéma suivant.

Raccordemente électrique	Tension d'alimentation	Fusible	Section
	230V -1+N ~ 50Hz	32* A	3x4 mm²
	400V 2+N ~ 50Hz	32 A	4x4 mm²
	400V -3+N ~ 50Hz	25 A	5x2.5 mm²
	230V -2 ~ 50Hz	32* A	3x4 mm²
	230V -3 ~ 50Hz	25 A	4x4 mm²
	400V -2+2N ~ 50Hz	25* A	5x2.5 mm²

*Application du coefficient de simultanéitè conformément à la norme applicable.

Remplacement du câble

Utilisez un câble en caoutchouc du type H05RR-F ayant une section 3 x 4 mm². Le conducteur de mise à la terre jaune/vert devra être plus long de 2÷3 cm par rapport aux autres conducteurs.

Branchement du câble d'alimentation au réseau électrique

Monter sur le câble une prise normalisée pour la charge indiquée sur l'étiquette des caractéristiques (voir tableau des caractéristiques techniques).
En cas de raccordement direct au réseau, il faut intercaler entre l'appareil et le réseau un interrupteur à coupure omnipolaire ayant au moins 3 mm d'écartement entre les contacts, dimensionné à la charge et conforme aux normes en vigueur dans le pays (le fil de terre ne doit pas être interrompu par

l'interrupteur). Le câble d'alimentation ne doit atteindre, en aucun point, une température dépassant de 50°C la température ambiante.

! L'installateur est responsable du bon raccordement électrique de l'appareil et du respect des normes de sécurité.

Avant de procéder au branchement, s'assurer que :
- la prise est bien munie d'une terre conforme à la loi;
- la prise est bien apte à supporter la puissance maximale de l'appareil, indiquée sur la plaque signalétique;
- la tension d'alimentation est bien comprise entre les valeurs indiquées sur la plaque signalétique;
- la prise est bien compatible avec la fiche de l'appareil. Si ce n'est pas le cas, remplacer la prise ou la fiche, ne pas utiliser de rallonges ni de prises multiples.

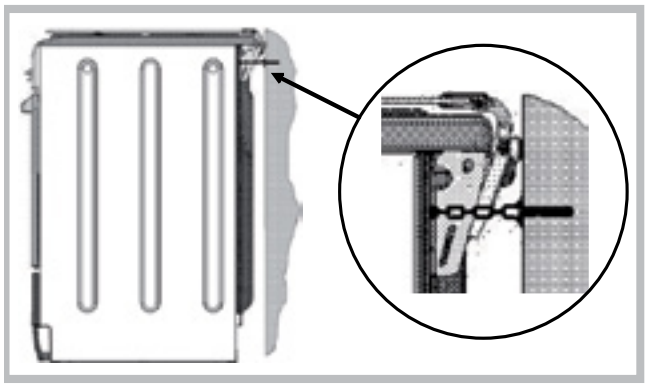
! Après installation de l'appareil, le câble électrique et la prise de courant doivent être facilement accessibles

! Le câble ne doit être ni plié ni excessivement écrasé.

! Le câble doit être contrôlé périodiquement et ne peut être remplacé que par un technicien agréé.

! Nous déclinons toute responsabilité en cas de non respect des normes énumérées ci-dessus.

La chaîne de sécurité



! Pour éviter tout basculement accidentel de l'appareil, causé par exemple par un enfant qui grimpe sur la porte du four, les chaînettes de sécurité DOIVENT obligatoirement être installées !

La cuisinière est équipée de chaînettes de sécurité qu'il faut fixer au mur derrière l'appareil à l'aide d'une vis (non fournie), à la même hauteur que leur fixation sur la cuisinière.
S'assurer que les chaînettes sont bien fixées à l'arrière de la cuisinière, comme illustré (voir dessin) de manière à ce qu'elles soient bien serrées et parallèles au sol.

! Une fois que l'installation est terminée, les chaînettes doivent être bien tendues.

TABLEAU DES CARACTÉRISTIQUES	
Dimensions du four HxLxP	32,9 x 59,5 x 39,4 cm
Volume	lt. 78
Tension et fréquence d'alimentation:	tension 230/400V~ 3N 50Hz - (voir plaque signalétique) puissance maximum absorbée 10.000 W
Etiquette Energie e Écoconception	Règlement (UE) n ° 65/2014 complétant la directive 2010/30/UE. Règlement (UE) n ° 66/2014 de compléter la directive 2009/125/CE. la norme EN 60350-1, la norme EN 60350-2, la norme EN 50564 Consommation énergie convection Naturelle – fonction four : Statique Consommation énergie déclarée pour Classe convection Forcée – fonction four: Ventilé.
	Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes: - 2006/95/CE du 12/12/06 (Basse Tension) et modifications successives - 2004/108/CE du 15/12/04 (Compatibilité Electromagnétique) et modifications successives - 93/68/CEE du 22/07/93 et modifications successives. - 2009/142/CE du 30/11/09 (Gaz) et modifications successives. - 2012/19/UE et modifications successives. -1275/2008 standby/off mode.

Mise en marche et utilisation

Utilisation du plan de cuisson

Description des éléments de chauffe
Les éléments radiants "**1**-**2**-**3**" sont composés de résistances circulaires. Ils deviennent rouges quelques dizaines de secondes à peine après leur allumage.
Leur mode d'emploi est extrêmement simple car c'est le même que celui des autres éléments chauffants. Se référer au tableau 1.

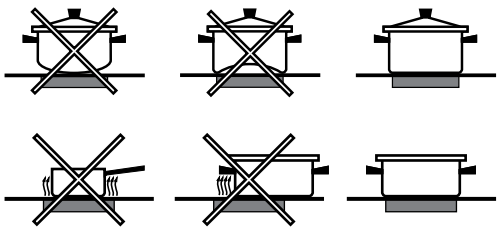
Les manettes de commande
Chaque foyer est équipé d'un bouton de commande "E" pour un réglage continu de la température qui va d'un minimum de 1 à un maximum de 12. Dans le tableau 1 vous trouverez les correspondances entre les positions indiquées sur les boutons et l'utilisation préconisée pour chaque foyer.

Le bouton de commande du foyer "**1**-**2**" sert normalement à n'actionner que la petite partie / du foyer. Pour actionner le foyer tout entier, tournez le bouton au-delà de la position 12, sur le symbole / , un déclic indiquera l'allumage du grand foyer. Utilisez enfin le même bouton pour régler la température souhaitée sur une des 12 positions disponibles.

Pos.	Plaque automatique
0	Éteint.
1	Pour faire fondre le beur, le chocolat.
2	Pour réchauffer les liquides.
3	
4	Pour crèmes et sauces.
5	
6	Pot au feu - Blanquette - Entremets.
7	
8	Pâtes - Riz.
9	
10	Steaks - Poissons - Omelettes.
11	
12	Fritures.
	Allumage des deux zones de cuisson.

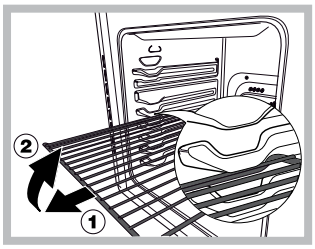
Le voyant de chaleur résiduelle
Il indique que la température d'un ou de plusieurs foyers est supérieure à 60°C même après l'extinction des foyers. La table est équipée de 4 voyants de chaleur résiduelle, un pour chaque foyer.

Conseils d'utilisation de la table vitrocéramique
Pour obtenir des résultats optimums de votre table de cuisson, suivez certaines règles fondamentales au moment de préparer ou de cuire les aliments.
- N'utilisez que des casseroles à fond plat pour qu'elles adhèrent bien à la zone de cuisson.
- Utilisez des casseroles dont le diamètre couvre entièrement la surface de cuisson pour utiliser à plein toute la chaleur disponible.



- Veillez à ce que le dessous des casseroles soit bien sec et propre pour garantir un bon contact avec les foyers et une plus grande longévité de votre table de cuisson et de vos casseroles.
- N'utilisez pas les mêmes casseroles que sur les brûleurs à gaz. Il y a une telle concentration de chaleur sur les brûleurs à gaz que le fond des casseroles peut se déformer, vous n'obtiendrez par conséquent jamais le résultat souhaité en les utilisant ensuite sur des tables vitrocéramique.

Utilisation du four



ATTENTION ! Le four est équipé d'un système d'arrêts de grilles qui permet de les retirer sans que ces dernières sortent entièrement du four (1).Pour sortir complètement les grilles il suffit, comme illustré, de les soulever en les saisissant par l'avant et de les tirer (2).

! Avant toute utilisation, enlever les pellicules plastiques sur les côtés de l'appareil

! Lors de son premier allumage, faire fonctionner le four à vide, porte fermée, pendant au moins une heure en réglant la température à son maximum. Puis éteindre le four, ouvrir la porte et aérer la pièce. L'odeur qui se dégage est due à l'évaporation des produits utilisés pour protéger le four.

! Ne jamais poser d'objets à même la sole du four, l'émail risque de s'abîmer.

FOUR ELECTRIQUE MULTIFONCTION

Ce four permet de combiner les résistances électriques entre elles dans neuf combinaisons différentes et de choisir par conséquent celle qui convient le mieux à votre plat en obtenant des résultats extrêmement précis.
Tournez la manette du **SÉLECTEUR** pour obtenir les fonctions de cuisson indiquées dans le tableau à côté. Choisissez la fonction de cuisson et amenez ensuite le symbole de la manette du **THERMOSTAT** en face de la température désirée.

- Pour des cuissons traditionnelles en mode **CONVENTIONNEL** (rôtis, biscuits, etc.) utilisez la fonction (chaleur dessus+dessous).
  Avant d'enfourner vos plats, sur un seul niveau de préférence, attendez que le four ait atteint la température sélectionnée.
  Si vous désirez davantage de chaleur sur le dessus de vos plats ou en dessous, amenez le sélecteur en face de la position (résistance sole), (résistance sole + turbine) ou bien (résistance voûte).
- Dans la fonction "**chaleur tournante**" c'est l'air chauffé par une résistance et brassé par un ventilateur à l'intérieur du four qui assure la cuisson. La montée en température du four est extrêmement rapide, vous pouvez ainsi enfourner vos plats dès allumage du four. Vous pouvez aussi cuire sur deux niveaux en même temps.

- La fonction "**décongélation rapide**" , n'utilise aucun élément chauffant mais uniquement la lampe du four et la ventilation.
- La cuisson au "**gril**" exige une puissance de chauffe très élevée qui permet de saisir immédiatement les aliments en surface; elle est donc conseillée pour la viande dont le coeur doit rester tendre.
  Pour cuire au gril amenez le sélecteur "G" sur l'une des positions suivantes (gril), (maxi gril), (maxi gril ventilé).
  Pendant le fonctionnement du gril, laissez toujours la porte du four fermée et placez la manette du thermostat sur une température ne dépassant pas 200°C (même dans la function minigril).

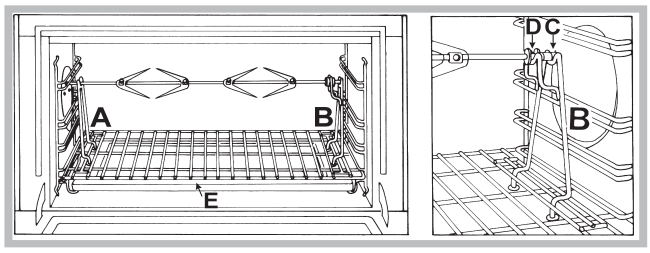
Symbole	Fonction	Puissance
0	0) Eteint	—
	1) Résistance supérieure + inférieure	2350 W
	2) Résistance inférieure	1300 W
	3) Résistance supérieure	1050 W
	4) Résistance gril	2000 W
	5) Maxigril (Résistance gril + supérieure)	3050 W
	6) Maxigril (Résistances gril + supérieure + ventilaterur)	3100 W
	7) Résistance inférieure + ventilateur	1350 W
	8) Résistance circulaire + ventilateur	2850 W
	9) Décongélation rapide	50 W

Eclairage du four
L'éclairage du four est automatique dès que le **SÉLECTEUR** est placé sur n'importe quelle position.

Voyant de fonctionnement
Ce voyant indique que le four est en train de chauffer et il s'éteint dès que le four atteint la température sélectionnée au moyen du bouton. A présent, le voyant s'allume et s'éteint alternativement, il indique ainsi que le thermostat marche correctement pour garder la température du four constante.

Tournebroche
Cet accessoire n'est à utiliser que pour les cuissons au gril. Procéder comme suit : enfiler la viande à cuire dans le sens de la longueur et la bloquer à l'aide des fourches réglables. Introduire les supports "**A**" et "**B**" dans les trous prévus sur la lèchefrite "**E**", poser l'extrémité de la broche dans son logement "**C**" et enfourner la grille sur le premier gradin du bas; engager à présent la broche dans le trou du tournebroche en déplaçant l'extrémité de la broche vers le logement "**D**" (voir figure).

Amenez le **SÉLECTEUR** sur les positions repérées par les symboles (gril), (maxi gril) ou (maxi gril ventilé) pour actionner le gril et le tournebroche.



Programmateur électronique

Il permet de programmer le four ou le gril comme suit:
- départ cuisson différé avec durée établie;
- départ immédiat avec durée établie;
- minuteur.

Fonction des touches :
: minuteur heures, minutes
: durée cuisson
STOP
: fin de cuisson
: commutation manuelle
: sélection temps à rebours
: sélection temps en avant

Comment remettre à l'heure l'horloge digitale
Après raccordement à la ligne ou après une coupure de courant, l'afficheur clignote sur: 0.00

- Appuyez simultanément sur les touches STOP puis, (dans les 4 secondes suivantes), remettez l'heure exacte à l'aide des touches et .

La touche sert à augmenter le temps.
La touche sert à diminuer le temps.
Des mises à l'heure éventuelles peuvent être effectuées de deux façons différentes:
1. Refaire complètement les opérations susmentionnées
2. Appuyer sur la touche puis, à l'aide des touches et , mettre à l'heure.

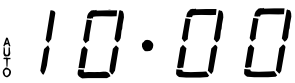
Fonctionnement manuel du four
Après la sélection de l'heure, le programmateur va automatiquement sur la position manuelle.

Note: Appuyez sur la touche pour rétablir le fonctionnement manuel après chaque cuisson "Automatique".

Départ cuisson différé avec durée établie
Il faut sélectionner la durée et l'heure de fin de cuisson. Supposons que l'afficheur indique 10 heures
1. Tournez les manettes de commande du four sur la température désirée (exemple: four statique, 200°C)
2. Appuyez sur la touche puis, (dans les 4 secondes qui suivent) programmez à l'aide des touches et la durée désirée. Supposons une sélection de cuisson de 30 minutes; il y a affichage de:

En lâchant la touche, 4 secondes après, l'heure courante réapparaît avec le symbole et l'inscription **auto**
3. Appuyez sur la touche STOP puis, sur les touches et jusqu'à la sélection de l'heure de fin de cuisson désirée, supposons que ce soit **13** heures

4. En lâchant la touche, l'afficheur indique au bout de 4 secondes l'heure courante:



L'inscription **auto** allumée rappelle qu'il y a programmation de la durée et de l'heure de fin de cuisson en automatique. Le four s'allume alors automatiquement à 12h30 pour s'éteindre ensuite au bout de 30 minutes. Quand le four est allumé, la casserole allumée apparaît pendant toute la durée de cuisson. En appuyant sur la touche à n'importe quel moment, vous pouvez afficher la durée programmée, en appuyant sur la touche STOP vous pouvez afficher l'heure de fin de cuisson.

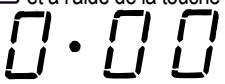
En fin de cuisson, un signal acoustique retentit; pour l'interrompre, appuyez sur une touche quelconque sauf sur − e +.

Départ immédiat avec durée établie

En ne programmant que la durée (points 1 et 2 du paragraphe "Départ de cuisson différé avec durée établie") la cuisson démarre aussitôt.

Pour annuler une cuisson déjà programmée

Appuyez sur la touche et à l'aide de la touche − ramenez le temps à



puis appuyez sur la touche de fonctionnement manuel.

Fonction minuteur

Le fonctionnement du minuteur prévoit la sélection d'un temps qui fait partir un compte à rebours. Cette fonction ne contrôle ni l'allumage ni l'arrêt du four, il n'y a qu'un signal acoustique une fois le temps écoulé.

Appuyez sur la touche il y a affichage de:

A l'aide des touches − et + sélectionnez le temps désiré. En lâchant la touche le temps commence immédiatement à courir, l'afficheur indique l'heure courante.

Une fois le temps écoulé, un signal acoustique retentit, pour l'arrêter appuyez sur une touche quelconque (sauf touches − et +) et le symbole s'éteint.

Correction effacement des données

- les données sélectionnées peuvent être modifiées à tout moment, en appuyant tout simplement sur la touche correspondante et sur la touche − o +.
- En effaçant la durée de cuisson, il y a aussi effacement automatique de la fin du fonctionnement et vice versa.
- En cas de fonctionnement programmé, l'appareil n'accepte pas des temps de fin de cuisson antécédents à ceux du départ de cuisson proposés par l'appareil.

Cuisson au four STATIQUE

Mets	Température °C	Temps de cuisson (minutes)	Mets	Température °C	Temps de cuisson (heures)
Pâtisserie			**Viandes**		
Tarte aux fruits	130	60-70	Dinde (4-8 kg)	160	3-4½
Meringues	130	30-40	Oie (4-5 kg.)	160	4-4½
Pain de Gênes	150	20-30	Canard (2-4 kg.)	170	1½-2½
Gâteau de l'Ange	160	40-50	Chapon (2½-3 kg.)	170	2-2½
Gênoise	160	40-50	Boeuf braisé (1-1½ kg)	160	3-3½
Gâteau au chocolat	170	30-40	Gigot d'agneau	160	1-1½
Fougasse	170	40-50	Lièvre rôti (2 kg)	160	1-1½
Choux	200	15-20	Faisan rôti	160	1-1½
Biscuits en pâte feuilletée	200	15-20	Poulet(1-1½ kg)	170	1-1½
Mille-feuille	200	15-20			
Pâte brisée	200	15-20	**Poisson**	200	15-25 minutes

Cuisson au GRIL

Mets	Temps de cuisson (minutes)	Position de la grille	Le 1er gradin indique le gradin situé dans la position la plus basse.
Côtelettes (0.5 kg)	60	3ème gradin	
Saucisses	15	2ème gradin	
Poulet grillé (1 kg)	60	1er gradin	
Rôti de veau à la broche (0.6 kg)	60	-	
Poulet à la broche (1 kg)	60	-	

Cuisson au four à CHALEUR TOURNANTE

Mets	N° gradin en partant du bas	Quantité kg.	Température °C	Temps (minutes)
Dolci				
* Avec pâte fouettée, en moule	1-3	1	175	60
* Avec pâte fouettée, sans moule	1-3-4	1	175	50
Pâte brisée, fond de tarte	1-3-4	0.5	175	30
Pâte brisée avec farce humide	1-3	1.5	175	70
Pâte brisée avec farce sèche	1-3-4	1	175	45
* Avec pâte à levage naturel	1-3	1	175	50
Petits gâteaux	1-3-4	0.5	160	30
Viande				
Rôtis cuits sur la grille				
Veau	2	1	180	60
Boeuf	2	1	180	70
Rosbif à l'anglaise	2	1	220	50
Porc	2	1	180	70
Poulet	2	1-1.5	200	70
Rôtis cuits en plat				
Veau	1-3	1	160	80
Boeuf	1-3	1	160	90
Maiale	1-3	1	160	90
Porc	1-3	1-1.5	180	90
Dinde en tranches	1-3	1.5	180	120
Canard	1-3	1-1.5	180	120
Braisés				
Boeuf braisé	1	1	175	120
Veau braisé	1	1	175	110
Poissons				
Filets, tranches, colin, merlan, sole	1-3	1	180	30
Maquereau, turbot, saumon	1.3	1	180	45
Huîtres	1-3		180	20
Soufflés et gratins				
Gratin de pâtes	1-3	2	185	60
Gratin de légumes	1-3	2	185	50
* Soufflés sucrés et salés	1-3	0.75	180	50
* Pizza et chaussons	1-3-4	0.5	200	30
Croque-monsieur	1-3-4	0.5	190	15
Décongélation				
Plats cuisinés	1-3	1	200	45
Viande	1-3	0.5	50	50
Viande	1-3	0.75	50	70
Viande	1-3	1	50	110

Les temps de cuisson peuvent varier en fonction de la nature des aliments, de leur homogénéité et de leur volume. Il est donc conseillé de choisir, lors de la première cuisson, les valeurs les plus basses parmi les temps de cuisson indiqués et de les augmenter par la suite si nécessaire.

Remarques:

1) Les temps de cuisson indiqués ne comprennent pas le préchauffage du four, à l'exception de ceux repérés par un astérisque.
2) La position de la grille sur les gradins, indiquée dans le tableau, est celle optimale pour la cuisson sur plusieurs niveaux.
3) Les temps indiqués se réfèrent à la cuisson sur un seul niveau; pour plusieurs niveaux, augmentez le temps de cuisson de 5-10 minutes.
4) Dans le cas de rôtis de viande de boeuf, veau, porc et dinde avec os ou roulés, augmentez le temps de cuisson de 20 minutes.

Précautions et conseils

! Cet appareil a été conçu et fabriqué conformément aux normes internationales de sécurité. Ces conseils sont fournis pour des raisons de sécurité et doivent être lus attentivement.

Sécurité générale

- **Cette notice concerne un appareil classe 1 (librepose) ou classe 2 - sous-classe 1 (encastré entredeux meubles).**
- **Les instructions fournies ne sont applicables qu'aux pays dont les symboles sont reportés dans la notice et sur la plaquette d'immatriculation.**
- Cet appareil a été conçu pour un usage familial, de type non professionnel.
- Cet appareil ne doit pas être installé en extérieur, même dans un endroit à l'abri, il est en effet très dangereux de le laisser exposé à la pluie et aux orages.
- Pour déplacer le four, se servir des poignées prévues à cet effet sur les côtés de l'appareil.
- Ne pas toucher à l'appareil si l'on est pieds nus ou si l'on a les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- **Cet appareil qui sert à cuire des aliments ne doit être utilisé que par des adultes conformément aux instructions du mode d'emploi. Toute autre utilisation (comme par exemple le chauffage d'une pièce) est impropre et donc dangereux. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par un usage impropre ou erroné.**
- **En cours de fonctionnement, les éléments chauffants et certaines parties de la porte peuvent devenir très chauds. Attention à ne pas les toucher et à garder les enfants à distance.**
- Éviter que le cordon d'alimentation d'autres électroménagers touche à des parties chaudes du four.
- Les orifices ou les fentes d'aération ou d'évacuation de la chaleur ne doivent pas être bouchés
- Toujours saisir la poignée en son milieu: elle risque d'être très chaude à ses extrémités.
- Utiliser toujours des gants de protection pour enfourner ou sortir les plats du four.
- Ne jamais tapisser la sole du four de papier aluminium.
- Ne pas ranger de matériel inflammable à l'intérieur du four: si l'appareil était par inadvertance mis en marche, il pourrait prendre feu.
- Contrôler toujours que les boutons sont bien dans la position "**O**" quand l'appareil n'est pas utilisé.
- Ne pas tirer sur le cordon de l'appareil pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- N'effectuer aucune opération de nettoyage ou d'entretien sans avoir auparavant débranché la fiche de la prise de courant.
- En cas de panne, n'essayer en aucun cas d'accéder aux mécanismes internes pour tenter de réparer l'appareil. Contacter le service d'Assistance (voir Assistance).
- Ne pas poser d'objets sur la porte du four ouverte.
- Si la cuisinière est installée sur un socle, prenez les précautions qui s'imposent pour que l'appareil ne tombe pas de ce socle.
- Le plan de cuisson vitrocéramique résiste aux sautes de température et aux chocs. Il risque toutefois de se briser sous l'effet de coups de cutter ou d'ustensiles à bords coupants. Dans ce cas, coupez tout de suite l'alimentation et faites appel à un centre technique agréé.
- Si la surface de la table est fêlée, éteindre l'appareil pouréviter tout risque d'électrocution.
- Ne pas oublier que la température des foyers reste assezélevée pendant trente minutes au moins après leurextinction.
- Garder à bonne distance de la table de cuisson tout objetqui pourrait fondre, des objets en plastique ou enaluminium par exemple, ou des produits à haute teneur ensucre. Faire très attention aux emballages, au film plastiqueet au papier aluminium : au contact des surfaces encorechaudes ou tièdes, ils risquent d'endommager gravementla table.
- Il n'est pas prévu que cet appareil soit utilisé par des personnes (enfants compris) présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou n'ayant pas l'expérience ou les connaissances indispensables, à moins qu'elles ne le fassent sous la surveillance de quelqu'un responsable de leur sécurité ou qu'elles aient été dûment formées sur l'utilisation de l'appareil.
- N'utilisez pas d'appareils de nettoyage à vapeur pour l'entretien de l'appareil.
- S'assurer que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- **Le dispositif n'est pas destiné à être mis en œuvre par une minuterie externe ou un système de télécommande séparée.**

Mise au rebut

- Mise au rebut du matériel d'emballage : conformez-vous aux réglementations locales, les emballages pourront ainsi être recyclés.
- La Directive Européenne 2012/19/UE sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la "poubelle barrée" est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée.
  Les consommateurs pourront confier leur appareil usagé au service de collecte des collectivités locales ou de leurs groupements, ou si la législation nationale le permet, le rendre au revendeur lors de l'achat d'un nouvel appareil similaire.
  Tous les principaux fabricants d'appareils ménagers travaillent activement dans la création et la gestion de systèmes de collecte et d'enlèvement des appareils usagés.

Economies et respect de l'environnement

- Évitez, dans la mesure du possible, de préchauffer le four et veuillez toujours le remplir. Ouvrez le moins possible la porte de votre four, car chaque ouverture laisse échapper la chaleur. Pour faire des économies considérables d'énergie, éteignez le four cinq à dix minutes avant la fin du temps de cuisson programmé et utilisez la chaleur dégagée par le four.
- Les programmes automatiques sont élaborés sur la base des produits alimentaires de qualité.
- Gardez les joints propres et bien rangés afin d'éviter toute perte d'énergie par la porte.
- Si vous avez un contrat d'électricité de tarif minuté, avec l'option "cuisson de retard", sera plus facile à économiser de l'argent, en deplaçant le début du programme dans les periodes à taux réduits
- Profitez au maximum de la chaleur résiduelle de votre plaque chauffante en éteignant les plaques en fonte et les plaques vitrocéramiques respectivement 10 et 5 minutes avant la fin du temps de cuisson.
- La base de votre casserole ou de votre poêle doit couvrir la plaque chauffante. Si elle est plus petite, une quantité précieuse d'énergie sera perdue et les casseroles qui débordent laisseront des résidus incrustés qui peuvent être difficiles à enlever.
- Faites cuire vos aliments dans des casseroles ou des poêles à couvercle et utilisez le moins d'eau possible. Faire cuire les aliments dans des casseroles ouvertes augmente considérablement la consommation d'énergie.
- Utilisez exclusivement des casseroles et poêles à fond plat.
- Si vous cuisinez un aliment qui nécessite beaucoup de temps, il est préférable d'utiliser un autocuiseur qui est deux fois plus rapide et économise un tiers de l'énergie.

! Ce produit est conforme à la nouvelle Directive européenne sur la réduction de la consommation d'énergie en mode standby.

Nettoyage et entretien

Important : débranchez l'alimentation électrique de l'appareil avant de procéder à toute opération de nettoyage.
Pour prolonger la durée de vie de votre appareil, nous vous conseillons d'exécuter fréquemment un nettoyage général minutieux en respectant les règles suivantes.

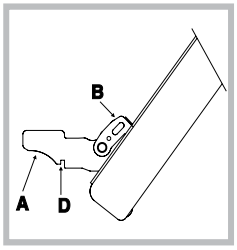
Intérieur de la porte du four :
Nettoyez la surface à l'aide d'un chiffon imbibé d'eau chaude et de détergent liquide non abrasif, puis rincez et essuyez soigneusement.

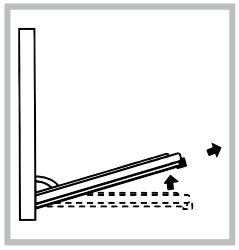
L'intérieur du four :
- L'intérieur du four est revêtu d'un émail spécial microporeux et autonettoyant qui, à une température de cuisson courante comprise entre 200 et 300 °C, oxyde et dissout complètement les projections de graisse qui salissent les parois intérieures du four. L'opération de nettoyage est ainsi extrêmement réduite: il suffit en effet, après chaque cuisson, de passer sur les surfaces du four un chiffon humide pour enlever la mince couche de poussière qui pourrait s'y déposer pendant la cuisson et conserver ainsi intacte la propriété autonettoyante du four.
- En cas de débordements de liquides ou si les projections de graisse n'ont pas été complètement éliminées (en cas par exemple de cuisson au gril pendant laquelle les températures nécessaires à une action complète de l'émail autonettoyant ne sont pas atteintes), il est recommandé de faire fonctionner le four à vide à sa température maximale pour éliminer tous les résidus de graisse ou autres.
- Si après de nombreuses utilisations, vous constatez des traces évidentes de graisse sur les parois autonettoyantes, dues probablement au non respect des règles d'entretien susmentionnées, procédez à un nettoyage minutieux des surfaces avec un chiffon doux et de l'eau chaude (n'utilisez aucun type de nettoyant), rincez et essuyez soigneusement.
- Ne raclez pas les incrustations éventuelles avec des objets pointus qui risquent de rayer le revêtement autonettoyant.
- Si les surfaces autonettoyantes du four sont abîmées ou s'avèrent inutilisables, par défaut d'entretien ou entretien mal exécuté ou après de nombreuses années d'utilisation, vous pouvez commander un kit de panneaux autonettoyants pour revêtir l'intérieur du four. Commandez-les à nos services après-vente agréés.
- Cadre en aluminium avec un aspect inox. Ne jamais utiliser de produits de nettoyage et degraissant non applicable sur l'aluminium.

L'extérieur du four :
- Procédez au nettoyage quand le four est froid.
- Les parties en acier, et notamment les zones où sont présents les symboles en sérigraphie, ne doivent pas être nettoyées avec des solvants ou des produits détergents abrasifs. Utilisez de préférence un linge mouillé d'eau tiède.
  Des taches peuvent se former sur l'acier inox si ce dernier reste trop longtemps au contact d'une eau très calcaire ou de détergents agressifs (contenant du phosphore).
  Il est par conséquent recommandé de rincer abondamment et d'essuyer soigneusement les surfaces après leur nettoyage.
  Important : frottez dans le sens horizontal qui est le sens de satinage de l'acier.
- Après le nettoyage, vous pouvez traiter les surfaces pour les faire briller : n'utilisez que des produits spéciaux pour acier inox.

Important : n'utilisez pas de poudres abrasives, de détergents agressifs ou de substances acides pour le nettoyage.

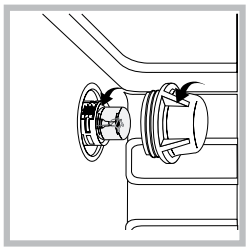
Démontage/montage de la porte du four
Pour faciliter le nettoyage à l'intérieur du four, vous pouvez déposer la porte du four en procédant comme suit:
- Ouvrez complètement la porte et soulevez les 2 leviers "**B**";
- Fermez à présent partiellement la porte et soulevez-la en dégageant les crochets "**A**" comme illustré figure.





Pour remonter la porte :
- Tenez la porte en position verticale, introduisez les 2 crochets "**A**" dans les fentes ;
- Vérifiez que l'encoche "**D**" soit bien insérée sur le bord de la fente (déplacez légèrement la porte en avant et en arrière);
- Porte complètement ouverte, décrochez les 2 leviers "**B**" vers le bas, puis fermez la porte.

Remplacement de l'ampoule d'éclairage du four

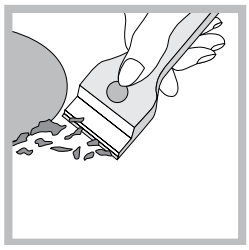


1. Débrancher le four, enlever le couvercle en verre du logement de la lampe (voir figure).
2. Dévisser l'ampoule et la remplacer par une autre de même type : tension 230 V, puissance 25 W, culot E 14.
3. Remonter le couvercle et rebrancher le four au réseau électrique.

! Ne pas utiliser la lampe du four comme éclairage de la pièce.

Entretien du verre vitrocéramique

- Avant de commencer à cuisiner, nettoyez la surface de la table à l'aide d'un chiffon humide pour enlever la poussière ou les restes d'aliments cuisinés précédemment. La surface de la table doit être nettoyée régulièrement à l'eau tiède et avec un produit non abrasif.



Utilisez, de temps en temps, des produits de nettoyage spéciaux pour tables de cuisson vitrocéramique. Enlevez d'abord tous les restes d'aliments et les projections de graisse à l'aide d'un racloir à nettoyer du type **CERA** par exemple (pas fourni avec l'appareil). Nettoyez la table de cuisson quand elle est encore tiède; utilisez un produit de nettoyage adéquat et du papier cuisine, frottez avec un chiffon humide et essuyez. Utilisez un racloir pour éliminer immédiatement du foyer encore chaud toute trace de papier alu, de plastique ou de matériel synthétique qui auraient accidentellement fondu ou de sucre ou d'aliments à teneur en sucre élevée.

Des produits de nettoyage spéciaux forment une couche superficielle transparente qui repousse la saleté. Cela sert aussi à protéger la surface contre les dommages causés par des aliments à haute teneur en sucre. N'utilisez jamais d'éponges à récurer ou de produits abrasifs, les détergents chimiques agressifs tels que les bombes pour le nettoyage du four ou les produits détachants sont eux aussi à éviter.

Installation

! Before placing your new appliance into operation please read these operating instructions carefully. It contains important information concerning the safe installation and operation of the appliance.

! Please keep these operating instructions for future reference. Make sure that the instructions are kept with the appliance if it is sold, given away or moved.

! The following instructions should be carried out by a qualified technician to ensure that the appliance is installed, adjusted and technically serviced correctly in compliance with current regulations.

! Important: any adjustments, maintenance, etc. must be carried out after the appliance has been disconnected from the electricity supply. Whenever it is necessary to maintain the electrical connections, proceed with extreme caution.

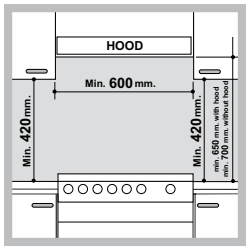
Positioning and levelling

! The appliance may be installed alongside any cupboards whose height does not exceed that of the hob surface.

! Make sure that the wall in contact with the back of the appliance is made from a non-flammable, heat-resistant material (T 90°C).

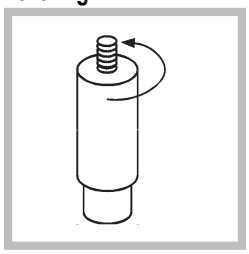
To install the appliance correctly:

- Place it in the kitchen, the dining room or the studio flat (not in the bathroom).
- If the top of the hob is higher than the cupboards, the appliance must be installed at least 500 mm away from them.



- If the cooker is installed underneath a wall cabinet, there must be a minimum distance of 420 mm between this cabinet and the top of the hob.
  This distance should be increased to 700 mm if the wall cabinets are flammable (see figure).
- Do not position blinds behind the cooker or less than 200 mm away from its sides.
- Any hoods must be installed in accordance with the instructions listed in the relevant operating manual.

Levelling



If it is necessary to level the appliance, screw the adjustable feet into the places provided on each corner of the base of the cooker (see figure).

Electrical connection

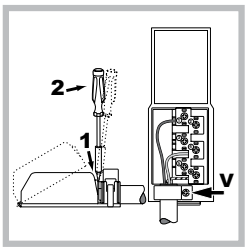
THE EQUIPMENT MUST BE EARTHED CORRECTLY.

The appliance is designed for operation with an alternating current at the power supply voltage and frequency indicated on the data plate (this is located underneath the appliance; alternatively the information may be found at the end of the instruction manual).

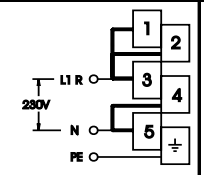
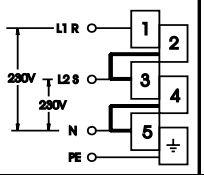
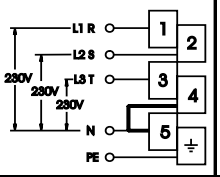
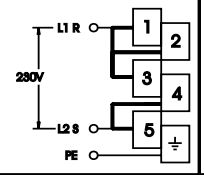
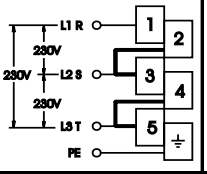
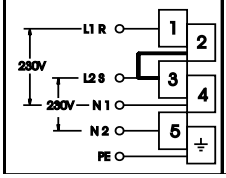
Make sure that the local power supply voltage value is the same as the value indicated on the data plate. The appliance does not come with a power supply cable, because the size of this cable should be determined according to the type of electrical connection used (see connection diagram below).

Use a H05RR-F-type rubber cable. Open the terminal board, following the instructions for the adjacent figure:

To install the power supply cable, follow the instructions below:



- Loosen the cable clamp screw "**V**" and the wire contact screws.
- Fix the wires under the screw heads in accordance with the following diagram.

Electrical connection	Power supply voltage	Fuse	Cross-section
	230V -1+N ~ 50Hz	32* A	3x4 mm²
	400V 2+N ~ 50Hz	32 A	4x4 mm²
	400V -3+N ~ 50Hz	25 A	5x2.5 mm²
	230V -2 ~ 50Hz	32* A	3x4 mm²
	230V -3 ~ 50Hz	25 A	4x4 mm²
	400V -2+2N ~ 50Hz	25* A	5x2.5 mm²

*Application of the simultaneity coefficient in compliance with the relevant standard.

Replacing the cable

Use a rubber cable of the type H05RR-F with a suitable cross section of 3 x 4 mm². The yellow-green earth wire must be 2-3 cm longer than the other wires.

Connecting the supply cable to the mains

Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the data plate. The appliance must be directly connected to the mains using an omnipolar circuit-breaker with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains. The circuit-breaker must be suitable for the charge indicated and must comply with current electrical regulations (the

earthing wire must not be interrupted by the circuit-breaker). The supply cable must not come into contact with surfaces with temperatures higher than 50°C.

! The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.

Before connecting to the power supply, make sure that:
- The appliance is earthed and the plug is compliant with the law.
- The socket can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated on the data plate.
- The voltage is in the range between the values indicated on the data plate.
- The socket is compatible with the plug of the appliance. If the socket is incompatible with the plug, ask an authorised technician to replace it. Do not use extension cords or multiple sockets.

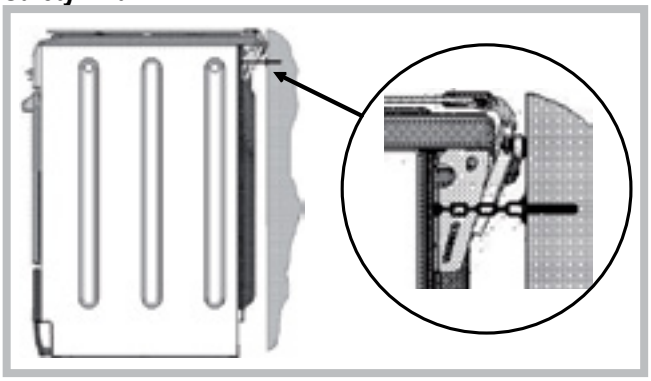
! Once the appliance has been installed, the power supply cable and the electrical socket must be easily accessible.

! The cable must not be bent or compressed.

! The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only (see Assistance).

! The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.

Safety Chain



! In order to prevent the appliance from overturning accidentally, for example in case of a child climbing onto the oven door, the safety chains MUST be installed!

The cooker is provided with safety chains that must be fixed with a screw (not supplied as accessory) on the wall behind the appliance, at the same height as the fixing point on the appliance.

Make sure that the chains are fixed in the back of the cooker, as shown in the drawing, in such way to be tight and parallel to the floor.

! When the installation process is complete, the chains must be kept in tension!

TABLE OF CHARACTERISTICS	
Oven dimensions HxLxP	32,9 x 59,5 x 39,4 cm
Volume	lt. 78
Voltage and frequency	230/400V~ 3N 50Hz (see data plate) Power supply Max 10 kW
Energy Label e Ecodesign	EU Directive no 65/2014 supplementing Directive 2010/30/EU. EU Regulation no 66/2014 implementing Directive 2009/125/EC. Standard EN 60350-1, Standard EN 60350-2 Standard EN 50564 Energy consumption for Natural convection – heating mode: Convection mode Declared energy consumption for Forced convection Class – heating mode: Fan assisted.
	This appliance conforms to the following European Economic Community directives: - 2006/95/EC dated 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments. - 2004/108/EC dated 03/05/89 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments. - 93/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments. - 2012/19/EU and subsequent amendments. - 1275/2008 standby/off mode.

Start-up and use

Using the hob

Description of the heating elements
The radiant elements "**1**-**2**-**3**" consist of circular heating elements. These become red a few seconds after they have been switched on.
They are extremely easy to use because they are similar to the other heating elements. Please refer to table 1.

Control knobs
Each cooking zone is fitted with a control knob "**5**", which can be used to continuously adjust the temperature intensity level to values between a minimum of 1 and a maximum of 12. Table1 lists the correspondences between the positions indicated on the knob and the use for which the hotplates are recommended.

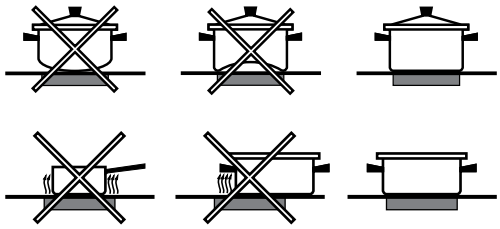
The "**1**-**2**" hotplate control knob usually only activates the small / part of the hotplate. To activate the entire large hotplate, turn the knob past position 12, to the / symbol; a click will indicate that the entire hotplate has been activated. The temperature level may now be adjusted to the desired value, up to level 12, using the same knob.

Set.	Radiant Burner
0	Off.
1	To melt butter and chocolate.
2	To heat liquids.
3	
4	For creams and sauces.
5	
6	For cooking at the boiling point.
7	
8	For Roasts.
9	
10	For boiling large pieces of meat.
11	
12	For frying.
	For utilising both cooking areas.

Residual heat indicator light
This indicates that one or more cooking zones are at a temperature greater than 60°C, even after the cooking zones have been switched off. The hob is fitted with 4 residual heat indicator lights, one for each cooking zone.

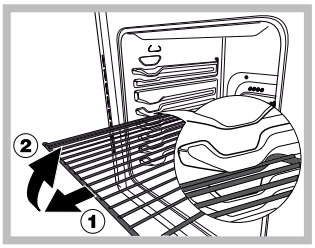
Advice for the operation of the ceramic glass hob
To achieve the best results using your hob, there are several basic suggestions which should be taken into account while cooking or preparing food.

- Use pans with a flat base so as to ensure the pan adheres properly to the cooking zone.
- Always use pans with a diameter which is large enough to cover the cooking zone fully, in order to use all the available heat.



- Make sure that pan bases are always clean and dry, in order to guarantee perfect contact with the hob and to safeguard the durability of the hotplates and the pans themselves.
- Do not use cookware which has been used with gas burners. The concentration of heat from gas burners is such that it may warp the base of the pan, and therefore the desired result will never be achieved if it is then used on the glass ceramic hob.

Using the oven



WARNING ! The oven is provided with a stop system to extract the racks and prevent them from coming out of the oven (1).
As shown in the drawing, to extract them completely, simply lift the racks, holding them on the front part, and pull (2).

! Before operating the product, remove all plastic film from the sides of the appliance.

! The first time you use your appliance, heat the empty oven with its door closed at its maximum temperature for at least half an hour. Ensure that the room is well ventilated before switching the oven off and opening the oven door. The appliance may emit a slightly unpleasant odour caused by protective substances used during the manufacturing process burning away.

MULTI-FUNCTION OVEN

The oven offers new, different combinations of electrical heating elements; by selecting the most suitable combination for the dish you wish to cook, the results achieved will be very precise.The various functions can be selected by turning **SELECTOR KNOB** to the following positions:

Symbol	Function	Power
0	0) Off	—
	2) Upper + Lower heating elements	2350 W
	3) Lower heating element	1300 W
	4) Upper heating element	1050 W
	5) Grill heating element	2000 W
	6) Maxigrill (Top + Grill heating elements)	3050 W
	6) Maxigrill (Top + Grill heating elements) + fan	3100 W
	7) Lower heating elements + fan	1350 W
	8) Rear round heating element + fan	2850 W
	9) Quick defrosting	50 W

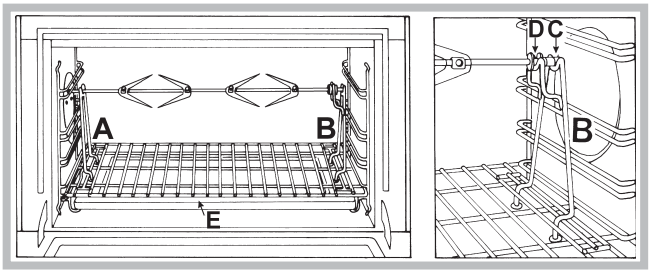
After selecting the cooking function, set **THERMOSTAT KNOB** to the desired temperature.

- For normal cooking procedures using **CONVENTIONAL** methods (roasts, biscuits, etc.), use the function (heat from above + below).
  Only place the foods to be cooked in the oven when the selected temperature has been reached and, if possible, use only one shelf.
  If you wish more heat to be generated below or above the dish, turn the selector to position (heat from below), (heat from below + fan) or (heat from above).
- With function "**fan**", cooking takes place through the action of air which has been preheated by a heating element and which is then circulated inside the oven by a fan. The oven heats up very quickly, therefore the foods you wish to cook may also be placed inside the oven as soon as it is switched on. It is also possible to cook using two shelves at the same time.
- The "**quick defrosting**" function takes place without using the heating elements; only the oven light and the fan are activated.
- Cooking with the "**grill**" uses a high power level, which makes it possible to brown the surface of foods quickly; it is particularly suited to the cooking of meats, which should remain soft and juicy on the inside.
  To cook with the grill, turn selector knob to one of the following positions: (grill), (maxigrill), (maxigrill with fan).
  While the grill is operating, the oven door must be kept shut. The thermostat knob should also be positioned at a maximum of 200°C.

Oven light
Lighting inside the oven is obtained automatically when **SELECTOR KNOB** is set to any position. If you wish to switch the light on without activating any of the heating elements, set the thermostat knob to 0°C.

Indicator light
This indicates the heating-up phase of the oven is underway; as soon as the inside of the oven reaches the set temperature the light switches off. At this point the indicator light will begin switching on and off intermittently; this shows that the thermostat is operating correctly in order to maintain a constant temperature inside the oven.

Spit - Rotisserie
This accessory should only be used when cooking with the grill. Proceed as follows: thread the meat you wish to cook onto the rod positioned across the oven lengthwise, fixing it in place with the adjustable forks supplied .
Position supports "**A**" and "**B**" in the relevant holes in dripping pan "**E**", rest the groove on the rod in slot "**C**" and use the guide rail to place the rack in the lowest position in the oven; next position the rod in the rotisserie spit hole, sliding the groove forwards to slot "**D**".
Activate the grill and rotisserie spit by turning **SELECTOR KNOB** on the commutator to the positions displaying the (grill), (maxigrill) or (maxigrill with fan) symbols.



Timer (Electric oven)

The programmer makes it possible to preset the oven and the grill in terms of:
- delay start with a preset length of time for cooking;
- immediate start with a preset length of time for cooking;
- timer.

Button functions:
: Timer with hour and minutes;
: Length of cooking time;
STOP
: End cooking time;
: Manual change;
: Change time (backwards);
: Change time (forwards).

How to Reset the Digital Clock
After the appliance has been connected to the power source or following a power outage, the clock display will begin to blink and read: 0:00
- Press the STOP buttons at the same time. Then use (within 4 seconds) the and buttons to set the exact time.

Use the button to move the time forwards.
Use the button to move the time backwards.
The time can also be changed in the following two ways:
1. Repeat all of the foregoing steps.
2. Press the button, and then use the and buttons to reset the time.

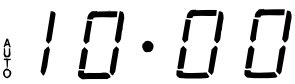
Manual Operation Mode for the Oven
After the time has been set, the programmer is automatically set to manual mode.

Note: Press the button to return the oven to manual mode after every "Automatic" cooking session.

Delayed Start Time with Preset Cooking Length
The length and the end cooking times must be set. Let us suppose that the display shows 10:00.
1. Turn the oven control knob to the cooking setting and temperature desired (example: convection oven at 200°C).
2. Press the and the use (within 4 seconds) the and buttons to set the length of the cooking time. Let us suppose that 30 minutes was set for the length of the cooking time. In this case, the display will show:

Release the button, and within 4 seconds, the current time will reappear with the symbol and "**auto**."
3. Press the STOP button, and then use the and buttons to set the end cooking time. Let us suppose that it is 13:00

4. Release the button and the display will show the current time within 4 seconds:



When "**auto**" is lighted, it indicates that the length and end cooking time have been preset to operate in automatic mode. At this point, the oven will turn on automatically at 12:30 in order to finish the cooking session within 30 minutes. When the oven is on, the symbol (cooking pot) will appear on

the display for the entire length of the cooking process. The button can be pressed at any time to display the setting for the length of the cooking time, while the STOP button can be pressed to display the end cooking time. **At the end of the cooking time, an acoustic signal will sound. Press any button it turn it off (except the − and + buttons).**

Immediate Start Time with Preset Cooking Length

When only the length of the cooking time is set (points 1 and 2 of the paragraph entitled, "Delayed Start Time with Preset Cooking Length"), the cooking session starts immediately.

Cancelling a Preset Cooking Time

Press the button, and use the − button to set the time to:

0:00

Then press the manual cooking mode button .

Timer Feature

The timer can be used to count down from a given length of time. This feature does not control when the oven comes on or turns off, but, rather, it only emits an acoustic signal when the preset time has run out.

Press the button, and the display will read:

0:00

Then use the − and + buttons to set the desired time.

Release the button, and the timer will start at that second. The display will show the current time.

10:00

At the end of the preset time, an acoustic signal will sound, which can be turned off by pressing any button (except the − and + buttons), and the symbol will turn off.

Changing and Cancelling Settings

- The settings can be changed at any time by pressing the corresponding button and using the − or + button.
- When the length setting for the cooking time is cancelled, the end cooking time setting is also cancelled, and vice versa.
- When in automatic cooking mode, the appliance will not accept end cooking times prior to the start cooking time proposed by the appliance itself.

CONVENTIONAL oven cooking

Type of dish	Temperature °C	Cooking time (minutes)	Type of dish	Temperature °C	Cooking time (hours)
Pastries and cakes			**Meat**		
Fruit pie	130	60-70	Turkey (4-8 kg)	160	3-4½
Meringues	130	30-40	Goose (4-5 kg)	160	4-4½
Sponge cake	150	20-30	Duck (2-4 kg)	170	1½-2½
Angel cake	160	40-50	Capon (2½-3 kg)	170	2-2½
Madeira cake	160	40-50	Braised beef (1-1½ kg)	160	3-3½
Chocolate cake	170	30-40	Leg of lamb	160	1-1½
Flat sweet loaf	170	40-50	Roast hare (2 kg)	160	1-1½
Puffs	200	15-20	Roast pheasant	160	1-1½
Flaky pastry biscuits	200	15-20	Chicken (1-1½ kg)	170	1-1½
Mille feuilles	200	15-20			
Short crust pastry	200	15-20	**Fish**	200	15-25 minutes

GRILLING

Type of dish	Cooking time (minutes)	Position of shelf	
Chops (0.5 kg)	60	3rd guide rail	**The 1st guide rail is understood as being the lowest position.**
Sausages	15	2nd guide rail	
Grilled chicken (1 kg)	60	2st guide rail	
Veal on the spit (0.6 kg)	60	-	
Chicken on the spit (1 kg)	60	-	

FAN ASSISTED cooking

Type of dish	Guide rail no. from bottom	Quantity kg.	Temperature °C	Time (minutes)
Cakes				
* With beaten mix, in mould	1-3	1	175	60
* With beaten mix, without mould	1-3-4	1	175	50
Short pastry, flan base	1-3-4	0.5	175	30
Short pastry with wet filling	1-3	1.5	175	70
Short pastry with dry filling	1-3-4	1	175	45
* With natural leavened mix	1-3	1	175	50
Small cakes	1-3-4	0.5	160	30
Meat				
Roasts under the grill				
Veal	2	1	180	60
Beef	2	1	180	70
English roast beef	2	1	220	50
Pork	2	1	180	70
Chicken	2	1-1.5	200	70
Roasts on a tray				
Veal	1-3	1	160	80
Beef	1-3	1	160	90
Pork	1-3	1	160	90
Chicken	1-3	1-1.5	180	90
Turkey slices	1-3	1.5	180	120
Duck	1-3	1-1.5	180	120
Casseroles				
Beef casserole	1	1	175	120
Veal casserole	1	1	175	110
Fish				
Fillets, steaks, cod, hake, sole	1-3	1	180	30
Mackerel, turbot, salmon	1.3	1	180	45
Oysters	1-3		180	20
Timbales				
Baked pasta dish	1-3	2	185	60
Vegetable pudding	1-3	2	185	50
* Sweet and savoury soufflés	1-3	0.75	180	50
* Pizzas and savoury rolls	1-3-4	0.5	200	30
Toasted sandwiches	1-3-4	0.5	190	15
Defrosting				
Ready-to-eat meals	1-3	1	200	45
Meat	1-3	0.5	50	50
Meat	1-3	0.75	50	70
Meat	1-3	1	50	110

Cooking times may vary according to the nature of the foods, their homogeneity and their volume. When cooking a certain food for the first time, it is advisable to choose the lowest values in the cooking time range given in the table and then increase them if necessary.

Notes:

1) Cooking times do not include oven pre-heating, except for those marked with an asterisk.
2) The indication given in the table for the guide rails is the one that should preferably be used in the event of cooking on more than one level.
3) The indicated times refer to cooking on one shelf only; for cooking on more than one level, increase the time by 5 ÷ 10 minutes.
4) For roast beef, veal, pork and turkey, on the bone or rolled, increase the times by 20 minutes.

Precautions and tips

! This appliance has been designed and manufactured in compliance with international safety standards. The following warnings are provided for safety reasons and must be read carefully.

General safety

- **The instruction booklet accompanies a class 1(insulated) or class 2 - subclass 1 (recessed between2 cupboards) appliance.**
- **These instructions are only valid for the countries whose symbols appear in the manual and on the serial number plate.**
- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- When moving or positioning the appliance, always use the handles provided on the sides of the oven.
- Do not touch the appliance while barefoot or with wet or damp hands and feet.
- **The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions provided in this booklet. Any other use of the appliance (e.g. for heating the room) constitutes improper use and is dangerous. The manufacturer may not be held responsible for any damage caused as a result of improper, incorrect and unreasonable use of the appliance.**
- **Do not touch the heating elements or certain parts of the oven door when the appliance is in use; these parts become extremely hot. Keep children well away from the appliance.**
- Make sure that the power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the oven.
- The ventilation and heat dispersal openings must never be obstructed.
- Always grip the oven door handle in the centre: the ends may be hot.
- Always use oven gloves when placing cookware in the oven or when removing it.
- Do not use aluminium foil to line the bottom of the oven.
- Do not place flammable materials in the oven: if the appliance is switched on accidentally, the materials could catch fire.
- Always make sure the knobs are in the "0" position when the appliance is not in use.
- When unplugging the appliance, always pull the plug from the mains socket; do not pull on the cable.
- Do not perform any cleaning or maintenance work without having disconnected the appliance from the electricity mains.
- If the event of malfunctions, under no circumstances should you attempt to perform the repairs yourself. Contact an authorised Service Centre (see Assistance).
- Do not rest objects on the open oven door.
- If the cooker is placed on a pedestal, take the necessary precautions to prevent the cooker from sliding off the pedestal itself.
- The glass ceramic hob is resistant to mechanical shocks, but it may crack (or even break) if hit with a sharp object such as a tool. If this happens, disconnect the appliance from the electricity mains immediately and contact a Service Centre.
- If the surface of the hob is cracked, switch off the appliance to prevent electric shocks from occurring.
- Remember that the temperature of the cooking zones remains relatively high for at least thirty minutes after they have been switched off.
- Keep any object that could melt away from the hob, for example plastic and aluminium objects, or products with a high sugar content. Keep plastic or aluminium objects away from the hob: if you forget them on surfaces that are still hot, they may cause serious damage to the hob.
- The appliance should not be operated by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, by inexperienced individuals or by anyone who is not familiar with the product. These individuals should, at the very least, be supervised by someone who assumes responsibility for their safety or receive preliminary instructions relating to the operation of the appliance.
- Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.
- Do not let children play with the appliance.
- **The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.**

Disposal

- When disposing of packaging material: observe local legislation so that the packaging may be reused.
- The European Directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance it must be separately collected. Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.

Respecting and conserving the environment

- Whenever possible, avoid pre-heating the oven and always try to fill it. Open the oven door as little as possible because heat is lost every time it is opened. To save a substantial amount of energy, simply switch off the oven 5 to 10 minutes before the end of your planned cooking time and use the heat the oven continues to generate.
- Automatic programmes are based on standard food product.
- Keep gaskets clean and tidy to prevent any door energy losses
- If you have a timed tariff electricity contract, the "delay cooking" option will make it easier to save money by moving operation to cheaper time periods.
- Make the most of your hot plate's residual heat by switching off cast iron hot plates 10 minutes before the end of your cooking time and glass ceramic hot plates 5 minutes before the end of cooking time.
- The base of your pot or pan should cover the hot plate. If it is smaller, precious energy will be wasted and pots that boil over leave encrusted remains that can be difficult to remove.
- Cook your food in closed pots or pans with well-fitting lids and use as little water as possible. Cooking with the lid off will greatly increase energy consumption
- Use purely flat pots and pans
- If you are cooking something that takes a long time, it's worth using a pressure cooker, which is twice as fast and saves a third of the energy.

! This product complies with the requirements of the latest European Directive on the limitation of power consumption of the standby mode.

Maintenance and care

Important: The appliance should be disconnected from the mains supply before starting cleaning operations.
To ensure a long life cycle for the appliance, it is essential to carry out a thorough general clean frequently, while observing the following instructions:

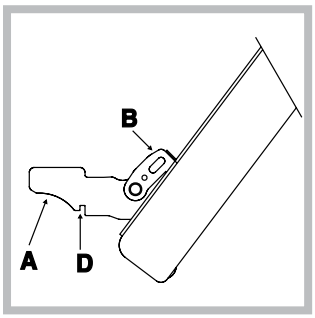
Inside the oven door:
Clean the surface with a cloth moistened with hot water and non abrasive liquid detergent, then rinse and dry thoroughly.

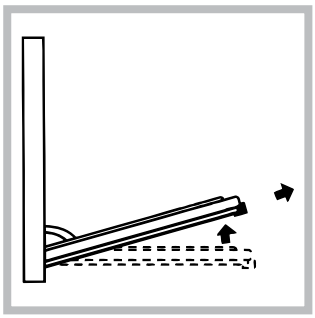
Inside the oven:
- The inside of your oven is coated with a special self-cleaning microporous enamel glaze which, at a normal cooking temperature of between 200 and 300°C, oxidises and completely eliminates all grease spots or other substances that inevitably attack the inner walls of the oven. This way, cleaning is kept right down to a minimum: as a matter of fact, you just need to rub the surfaces of the oven with a wet cloth regularly, after cooking, to remove the thin layer of ash that may have been deposited during cooking, in order to maintain the self-cleaning property of the oven intact.
- After cooking where liquid has overflowed or when the dirt has not been eliminated completely (for example when grilling food, and the temperatures reached are not high enough for the full self-cleaning action of the enamel to be performed), we recommend you leave the oven on at maximum temperature so that all grease residue and the like are eliminated.
- If, after long-term use, you find evident grease stains deposited on the self-cleaning oven walls, probably due to your failing to follow the above maintenance advice, clean the surfaces thoroughly with hot water and a soft cloth (do not use any detergents), then rinse and dry thoroughly.
- Do not remove any dry caked-on grease using sharp objects, as these could etch the self-cleaning coating.
- If the self-cleaning surfaces inside the oven are damaged or worn, due to incorrect or poor maintenance or after many years of use, you can request a kit of self-cleaning panels to line the inside of the oven. To order these, just contact an authorised Service Centre.

Oven exterior:
- Only clean the appliance when the oven is cold.
- The steel parts and especially the areas with the screen-printed symbols should not be cleaned with solvents or abrasive detergents. It is advisable to use only a damp cloth with lukewarm water and washing up liquid.
  Stainless steel may remain stained if in long-term contact with very calcareous water or aggressive detergents (containing phosphorus).
  It is therefore always necessary to rinse and dry all surfaces thoroughly after cleaning.
  Important: cleaning operations must be made horizontally, in the direction of the steel glazing.
- After cleaning, any treatments to polish the surfaces may be performed: only use specific products for stainless steel.

Important: do not use abrasive powders, aggressive detergents or acidic substances for cleaning.

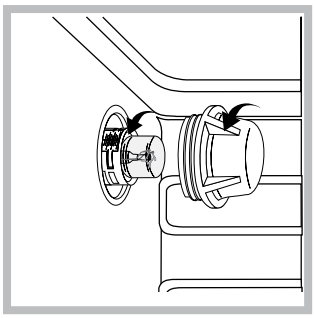
Disassembling/assembling the oven door
To make it easier to clean the inside of your oven, the oven door can be removed, by proceeding as follows:
- Open the door completely and lift the 2 levers "**B**";
- Now, shutting the door slightly, you can lift it out by pulling out the hooks "**A**" as shown in figure.





To reassemble the door:
- With the door in a vertical position, insert the two hooks "**A**" into the slots;
- Ensure that seat "**D**" is hooked perfectly onto the edge of the slot (move the oven door backwards and forward slightly);
- Keep the oven door open fully, unhook the 2 levers "**B**" downwards and then shut the door again.

Replacing the oven light bulb



Make sure that the appliance is disconnected from the electricity supply.Unscrew the glass protective cover from inside the oven, unscrew the lightbulb and replace it with an identical one suitable for high temperatures (300°C) and with the following characteristics:
- Voltage 230 V
- Wattage 15 W
- Type E 14.

! Do not use the oven lamp as/for ambient lighting.

Cleaning the glass ceramic hob

- Before cooking, the surface of the hob should be cleaned using a damp cloth, to remove dust or residue from foods cooked previously. The surface of the hob should be cleaned regularly with a solution of warm water and non-abrasive detergent.

It will occasionally be necessary to use special cleaning products for glass ceramic hobs. First, remove all food residues and traces of grease from the hob using a special cleaning scraper, for example **CERA** (not supplied). Clean the hob when it is warm; use a suitable cleaning product and absorbent kitchen paper, polish with a damp cloth and dry. Aluminium foil, plastic objects or synthetic materials which are accidentally melted on the hob, even sugar or foods with a high sugar content, should be removed from the hot cooking zone immediately, using a scraper.

Special cleaning products form a transparent protective layer which repels dirt. This also protects the surface from potential damage caused by foods with a high sugar content. Never use abrasive products or sponges; even aggressive chemical detergents such as oven sprays or stain removal products should be avoided.

Indesit Company S.p.A.
Viale Aristide Merloni,47
60044 Fabriano (AN)
www.scholtes.com